

Fortuna

QUALITY MADE IN GERMANY - SINCE 1887



TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINEN

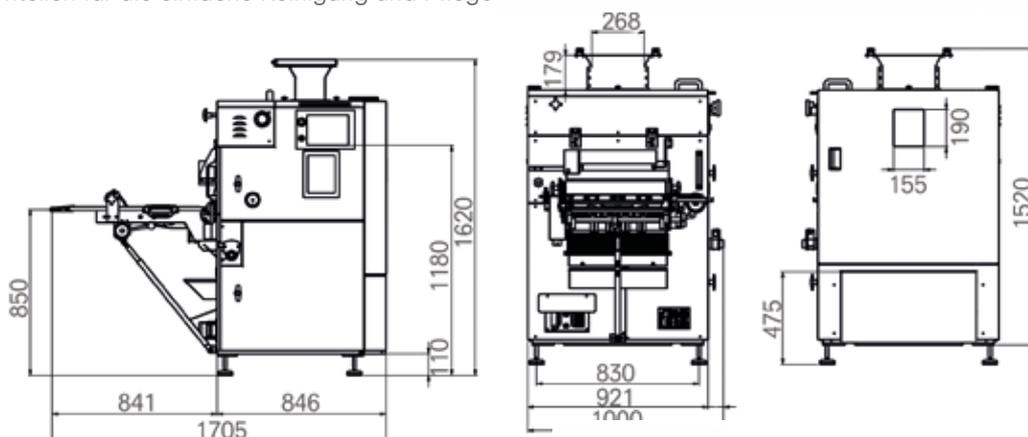
FORTUNA PRIMUS - Der Klassiker

Die Fortuna Primus ist die bewährte Teigteil- und Wirkmaschine für beste handwerkliche Qualität. Sie ist der Teigexperte für schwierige und lange angegarte Teige – vom weichen Berliner- bis hin zum straffen Brezelteig. Selbst kühle oder stark zum Kleben neigende Teige verarbeitet die Fortuna Primus schonend und präzise.

- ◆ Bequeme Teigeingabe über einen Trichter mit 20-25 kg Fassungsvermögen
- ◆ Durch Sternräder werden dem Teilsystem automatisch nur kleine Teilmengen zugeführt
- ◆ Dank des teigschonenden Teilsystems bleiben die Gärzellen optimal erhalten
- ◆ Beste Voraussetzung für handwerkliches Gebäck in Top-Qualität
- ◆ Teiglinge lösen sich selbst bei extrem weichen Teigen ohne vorherige Mehlzugabe leicht von der Trommel
- ◆ Leichter Zugang zu allen Maschinenteilen für die einfache Reinigung und Pflege

OPTIONALE AUSSTATTUNG:

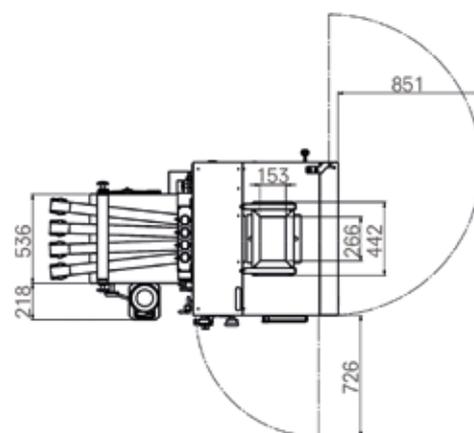
- ◆ Umstellbare Reihenzahl
- ◆ Spreizbandmehler
- ◆ Spreizbandanhebung
- ◆ fahrbare Ausführung
- ◆ Rammschutz



TECHNISCHE DATEN

Reihenzahl	4-reihig	5-reihig	6-reihig
max. Stundenleistung*	4.800 St.	6.000 St.	7.200 St.
Gewichtsbereich (stufenlos einstellbar)	24-60 g	24-60 g	24-60 g
	30-70 g	30-70 g	30-70 g
	35-80 g	35-80 g	35-80 g
	40-100 g	40-100 g	40-100 g
	50-125 g	50-125 g	40-100 g
Gewicht	ca. 700 kg		
Antriebsleistung	ca. 1,5 kW		

*abhängig vom verwendeten Teig



FORTUNA PRIMUS PRO - Die Leistungsfähige

Die neue Teigteil- und Rundwirkmaschine Fortuna Primus Pro ist eine Weiterentwicklung der bewährten Kopfmaschine Primus. Die Elektronik wurde überarbeitet und die Gewichtsgenauigkeit noch einmal verbessert.

Die Kopfmaschine mit einem Standardgewichtsbereich von 40-100 Gramm verarbeitet mit einer Leistung von bis zu 8.000 Stück pro Stunde unterschiedlichste Teige gleichermaßen schonend und präzise. Ein besonderes Highlight ist das innovative modulare Wechselkolbensystem, mit dem der Gewichtsbereich optional erweitert werden kann. Das erhöht die Bandbreite des Sortiments und sorgt somit für eine schnellere Amortisation. Ein Nachrüsten dieser Funktion ist auch später jederzeit möglich, so dass die Zukunftssicherheit der Investition gewährleistet ist.



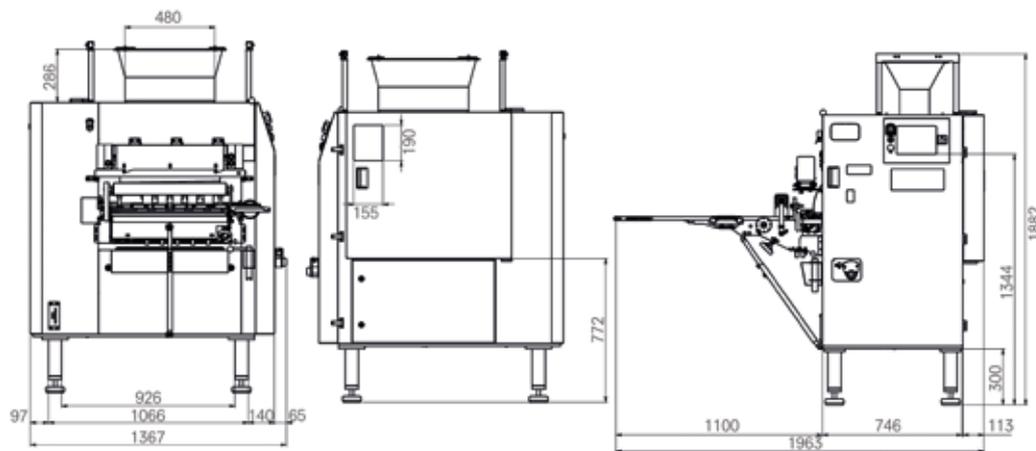
Die flexible, weitgehend aus Edelstahl gefertigte Primus Pro mit 4 bis 6 Reihen ist komfortabel zu bedienen und entspricht durch die Trennung von Antriebs- und Teigbereich den neuesten Hygieneanforderungen. Die einzelnen Baugruppen, wie zum Beispiel der Vorteiler oder der Presskolben lassen sich einfach ausbauen und reinigen.

In Kombination mit den Fortuna Brötchenanlagen des Premium Sortiments ergibt sie eine leistungsstarke und kompakte Anlage für runde, lange, getüpfelte und geschnittene Brötchen.

- ◆ Leicht zugängliche Edelstahlverkleidung
- ◆ Teigschonende Arbeitsweise mit optimalem Wirkergebnis
- ◆ Deckt eine große Bandbreite von Gewichten, Teigen und Produkten ab
- ◆ Kann durch das modulare Wechselsystem an unterschiedliche Anforderungen angepasst werden
- ◆ Durch die Trennung von Antriebs- und Teigbereich keine Verschmutzung von Antriebselementen
- ◆ Einfache Demontage und Ausbaumöglichkeit von Baugruppen zur Reinigung (z.B. ausziehbarer Vorteiler)

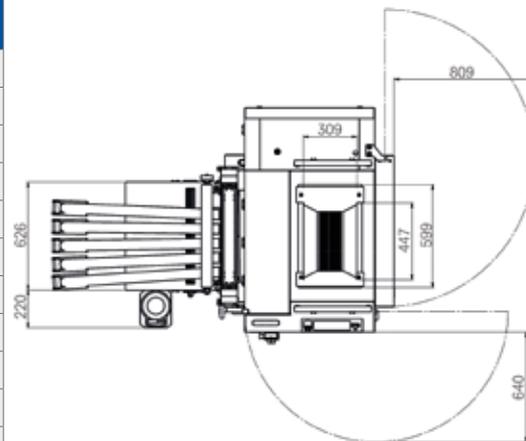
OPTIONALE AUSSTATTUNG:

- ◆ Zusätzlicher Spreizbandmehler
- ◆ Umstellbare Reihenzahl
- ◆ Fahrbare Ausführung
- ◆ Verstellbarer Wirkausschlag



TECHNISCHE DATEN

Reihenzahl	4-reihig	5-reihig	6-reihig
max. Stundenleistung*	5.300 St.	6.600 St.	8.000 St.
Gewichtsbereich (stufenlos einstellbar)	40-100g	40-100g	40-100g
	optional	30-60g	30-70 g
	50-130g	30-60g	35-80 g
	50-130g	30-60g	40-100 g
Trichtervolumen	40kg		
Arbeitsrichtung	von rechts nach links		
Gewicht	1.100 kg		
Antriebsleistung	ca. 2,0 kW		
Spannung	400V 50 Hz + N + PE		



*abhängig vom verwendeten Teig



FORTUNA MAGNUS - Das Multitalent

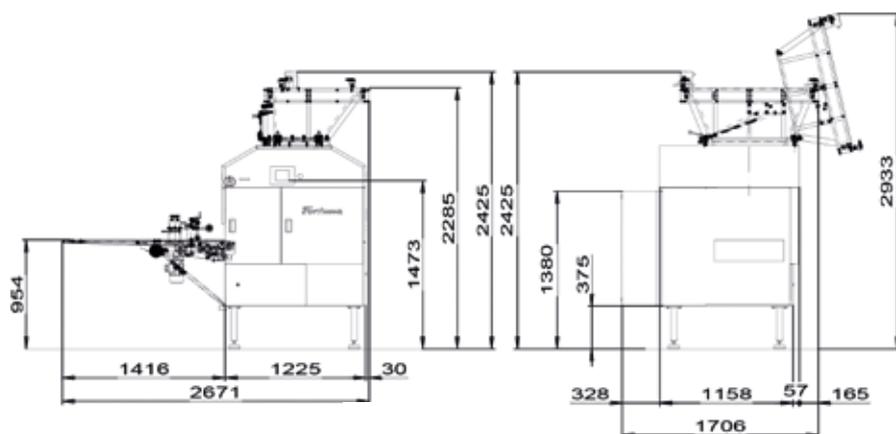
Die Fortuna Magnus ist ein wahres Multitalent. Sie verarbeitet ein breites Spektrum unterschiedlichster Teige – vom festen Brezelteig über Teige für Kaiser-, Schnittbrötchen, Houska oder Pizzaböden bis hin zu den weichen Weizenteigen für Minibaguette, Hamburger, Hot Dog & Co. Der große Gewichtsbereich und die hohe Stundenleistung machen sie zu einem echten Glücksfall für Ihre Backstube.

- ◆ Neuartiges Teigschonsystem
- ◆ Patentierter Kammertrommelmehler, mit dem selbst extrem weiche Teige mit langer Teigruhe rationell aufgearbeitet werden können
- ◆ Großer Gewichtsbereich von 12 bis 400 g – abhängig von Teigkonsistenz und -gewicht
- ◆ Schnelle Reihenreduzierung durch einfaches Absperrn der Messkolben
- ◆ Austausch der Kammertrommeln und Messkolben innerhalb kürzester Zeit
- ◆ Automatische Zentralschmierung von Getriebe und Teilsystem
- ◆ Zur Reinigung und Pflege der Maschine sind alle Teile sehr gut zugänglich



OPTIONALE AUSSTATTUNG:

- ◆ Unterschiedliche Vorratstrichter mit Füllstandüberwachung
- ◆ Umstellbare Reihenzahl
- ◆ Elektrische Gewichtsverstellung (über Touch-Panel)
- ◆ Patentierter Kammertrommelmehler
- ◆ Spreizbandmehler
- ◆ Stückzähler
- ◆ Ferndiagnosesystem über VPN



TECHNISCHE DATEN

Reihenzahl	3-reihig	4-reihig	5-reihig	6-reihig	7-reihig
max. Stundenleistung*	7.200 St.	9.600 St.	12.000 St.	14.400 St.	16.800 St.
Gewichtsbereich**	20-360 g	20-360 g	20-300 g	20-170 g	20-110 g
Gewicht	1.100 kg				
Antriebsleistung	ca. 2,0 kW				

*abhängig vom verwendeten Teig

** je nach Größe der Messkolben und Kammertrommeln; Sondergewichtsbereiche auf Anfrage

FORTUNA MAGNUS SOFT

Die Fortuna Magnus Soft ist der Spezialist für sehr weiche Teige. Durch das bewährte Wirksystem mit schräg angeordneten Wirkkanälen macht die Kopfmachine das Unmögliche möglich: Sie arbeitet fast flüssige Teige mit verblüffender Teilgenauigkeit und größtmöglicher Teigschonung vollautomatisch auf. Die Wirkkanäle verlaufen direkt über dem Transportband, so dass keine gezielte Übergabe der ungewirkten Teigstücke erforderlich ist.

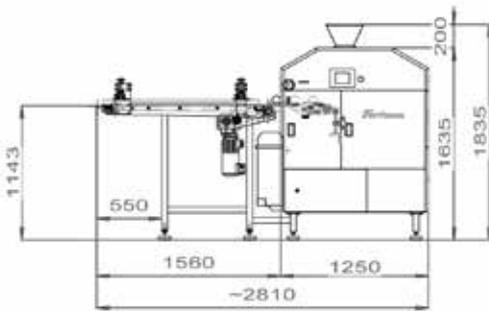
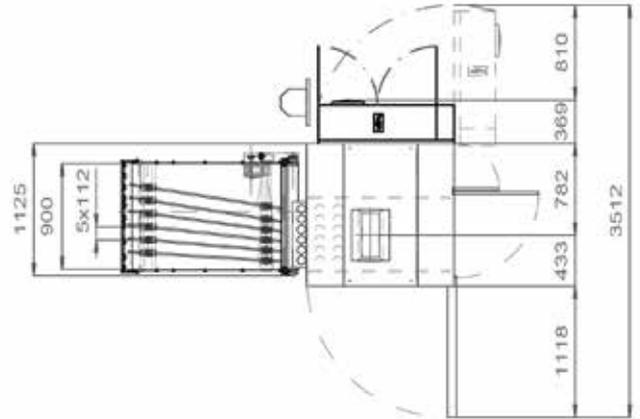
- ◆ Innovatives Verfahren, das ganz ohne die Zugabe von Streumehl auskommt
- ◆ Verarbeitet selbst Teige mit mehrstufigen Vorteigen und mehrstündiger Teigruhe
- ◆ Schräg angeordnete Wirkkanäle
- ◆ Absetzung auf spezielle Formbleche
- ◆ Trennung des Teigs von den Teilkammern mit Hilfe eines patentierten Öl-/Druckluft-Düsen-Systems
- ◆ Auch für fetthaltige Teige und solche mit hohem Rosinen- oder Früchteanteil geeignet



TECHNISCHE DATEN

Reihenzahl	5-reihig	6-reihig
max. Stundenleistung*	9.000 St.	12.000 St.
Gewichtsbereich (stufenlos einstellbar)**	30-140 g	30-140 g
Gewicht	ca. 2.200 kg (6-reihig)	
Antriebsleistung	ca. 4 kW	

*abhängig vom verwendeten Teig; Sondergewichtsbereiche auf Anfrage



FORTUNA MAGNUS SUPERIOR - Die Robuste für hohe Stundenleistungen

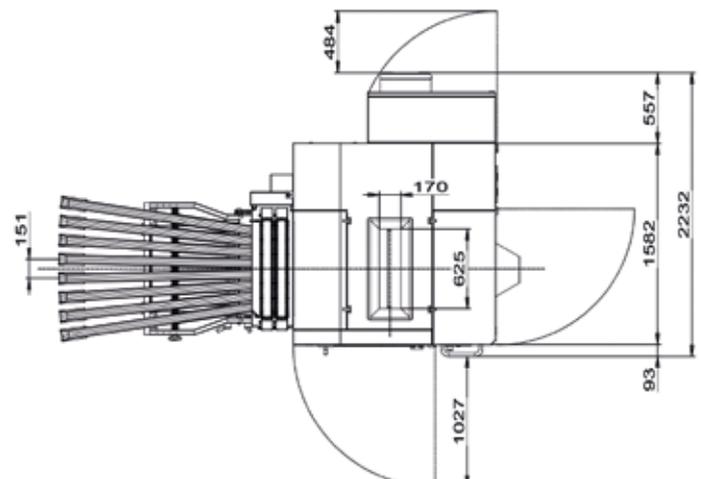
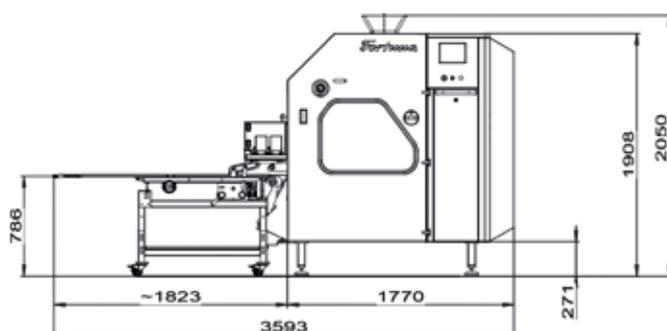
Die Fortuna Magnus Superior ist eine Teigteil- und Wirkmaschine für die Produktion hoher Stückzahlen im Mehrschichtbetrieb. Die leistungsstarke Kopfmachine produziert teigabhängig bis zu 30.000 Teiglinge pro Stunde. Mit ihrem teigschonenden Teilsystem arbeitet sie unterschiedlichste Teige rationell auf – vom festen Brezetteig über Teige für Kaiser-, Schnittbrötchen, Houska oder Pizzaböden bis hin zu den weichen Weizenteigen für Minibaguette, Hamburger, Tortilla, Samouli & Co. Dank des innovativen Wechselkolben-Systems deckt die Magnus Superior einen großen Gewichtsbereich von 25 bis 200 Gramm und somit ein breit gefächertes Produktsortiment ab.



Bei der Konstruktion der Kopfmachine hat Fortuna besonderes Augenmerk auf ein umfassendes Hygienekonzept gelegt. Um die Verschmutzung der Antriebselemente mit Mehl zu verhindern, sind Antriebs- und Teigbereich strikt voneinander getrennt.

Der Teigbereich ist über zwei große Türen bequem zu erreichen, was die Reinigung und Wartung der Maschine erleichtert. Darüber hinaus lassen sich die einzelnen Baugruppen, wie zum Beispiel die Kammer- und Wirktrommel oder der Presskolben, einfach ausbauen und reinigen. Auch das Spreizband kann für eine einfache Zugänglichkeit von allen vier Seiten zur Seite gefahren werden.

- ◆ Großer Gewichtsbereich von 25 bis 200 g
- ◆ Modularer Aufbau, erweiterbar bis zu 10-reihig
- ◆ Geschwindigkeit bis zu 3.000 Stück je Reihe
- ◆ Verarbeitung der Teigkonsistenzen zwischen TA 148 bis 164
- ◆ Automatische Zentralschmierung von Getriebe und Teilsystem
- ◆ Hoher Bedienkomfort
- ◆ Völlige Trennung von Antriebsbereich und Teigbereich
- ◆ Gute Zugänglichkeit und einfache Reinigung



TECHNISCHE DATEN

Reihenzahl	6-reihig	7-reihig	8-reihig	9-reihig	10-reihig
max. Stundenleistung*	18.000 St.	21.000 St.	24.000 St.	27.000 St.	30.000 St.
Gewichtsbereich**	25-200g	25-200g	25-200g	25-200g	35-100g
Arbeitsrichtung	Von rechts nach links				
Trichtervolumen	40kg				
Antriebsleistung	8,5 kW				
Maschinengewicht	4.300 kg				

* abhängig von Teigkonsistenz, gewählttem Messkolben-Ø und gewählter Kammertrommel

** je nach Größe der Messkolben und Kammertrommeln; Sondergewichtsbereiche auf Anfrage

FORTUNA - DIE WELT DER BRÖTCHEN

Im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen unsere Kunden mit ihren individuellen Anforderungen. Ihnen bieten wir maßgeschneiderte Maschinen und Anlagen, die aromatisches Kleingebäck in hervorragender Qualität produzieren. Dabei legen wir großen Wert auf eine besonders schonende Teigverarbeitung. Denn nur so entstehen Produkte, die wie handgemacht schmecken.

Seit mehr als 130 Jahren steht der Name Fortuna für technisches Know-how und Produktqualität „Made in Germany“. Als einer der ältesten Hersteller der Welt für Bäckereimaschinen haben wir im Laufe der Jahre einen einzigartigen Erfahrungsschatz zusammengetragen, der in jedem Quadratzentimeter unserer Produkte steckt.

Unser Unternehmenssitz ist das bayerische Bad Staffelstein. Hier entstehen die Ideen für unsere Produkte, hier werden sie umgesetzt. Schon früh haben wir uns auf das spezialisiert, was wir am besten können: Die Fertigung von Maschinen zur Herstellung von Brot und Kleingebäck wie Brötchen, Brezeln, Berlinern, Pizza, Tortilla & Co.



Fortuna

FORTUNA MASCHINEN GMBH

Auwaldstraße 1
96231 Bad Staffelstein
GERMANY
T: +49 9573-9630-0
F: +49 9573-9630-96
info@fortuna-bakery.com
www.fortuna-bakery.com